



COMUNE DI ACATE
Libero Consorzio Comunale di Ragusa

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2018/2019
CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Foglio Patti e Condizioni

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DEFINIZIONI

Per "impresa" o "I.A." si intende la ditta aggiudicataria del servizio di mensa scolastica e servizi complementari.

Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale.

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica comprendente la preparazione, la cottura, il trasporto, la somministrazione e distribuzione dei pasti, la pulizia pre e post pasto dei locali mensa per gli alunni delle scuole Statali dell'Infanzia, compreso il personale docente e non (di ausilio agli alunni), secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di cui all'art. 1 avrà presumibilmente durata dal mese di novembre 2018 (o effettivo inizio) al 31/5/2019 (o effettivo termine);

L'ammontare presumibile complessivo dell'appalto è di €. 101.881,00, IVA esclusa, corrispondente ai seguenti importi:

a) €. 76.908,00, oltre IVA 4%, per la fornitura dei pasti;

b) €. 24.973,90, oltre IVA 22%, per spese del personale adibito alla distribuzione ed alla pulizia pre e post pasto dei locali mensa, ecc.;

Si prevede pertanto la fornitura complessiva per tutta la durata contrattuale di circa 22.100 pasti, per una fornitura media giornaliera di circa 170 pasti caldi al giorno per n. 5 giorni settimanali, tutti i giorni ad eccezione del sabato e dei giorni festivi e comunque, per qualsiasi ragione di vacanza scolastica;

Il costo complessivo per singolo pasto è pari ad €. 4,61 (IVA esclusa) pro rata, di cui €.3,48 a base d'asta (euro tre/48), IVA esclusa (4%) ed €. 1,13 (euro uno/13) IVA esclusa (22%) quale costo del personale adibito alla distribuzione ed alla pulizia pre e post pasto dei locali mensa ecc., per un numero di circa 170 pasti al giorno, per un periodo di circa giorni 130.

La fornitura media giornaliera potrà subire variazioni in diminuzione, considerato che trattasi di servizio a domanda individuale quantificato in base alla accertata presenza.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto e concordato contrattualmente;

Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, pertanto, rimane fisso e invariabile per tutto l'arco del periodo in cui sarà svolto il servizio di mensa scolastica;

I pasti erogati verranno contabilizzati quotidianamente in presenza del personale della ditta e da personale all'uopo preposto dalle scuole.

ART. 3 PRENOTAZIONI

L'Ufficio Assistenza Scolastica comunicherà alla ditta aggiudicataria entro le ore 9.30 di ogni giorno il numero dei presenti-pasti da confezionare.

ART. 4 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'appaltatore dovrà procedere alla preparazione e confezionamento dei pasti in locali attrezzati e organizzati in modo da assicurare adeguato mantenimento termico del cibo e di ridurre al minimo i tempi fra cottura dei cibi e loro distribuzione.

I locali adibiti a centro di cottura, a norma dell'art.2 della legge 30/4/1962, n.283 e s.m.i.,dovranno possedere l'autorizzazione sanitaria della ditta fornitrice, rilasciata esclusivamente dal competente organo regionale (Assessorato Regionale alla Sanità o Ufficio del Medico Provinciale). L'autorizzazione sanitaria dovrà contenere la indicazione della "potenzialità produttiva" della ditta stessa espressa in numero di pasti nelle 24 ore;

La distanza tra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo (mense scolastiche), ai sensi del Decreto n. 19372 del 20/5/1996 dell'Assessorato Regionale della Sanità e s.m.i. non deve essere superiore ad un'ora;

La fornitura dovrà comprendere, se richiesti, anche pasti senza glutine, confezionati per soggetti affetti da MC (legge 4/7/05 n.123 art. 4 comma 3- "norme per la protezione dei soggetti affetti da celiachia") e pasti confezionati per soggetti con particolari esigenze sanitarie o etico-religiose;

Il contratto prevede l'espletamento dei seguenti servizi:

a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, necessarie per il servizio di mensa scolastica e servizi complementari, acquisto e deposito derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto ai locali mensa, successiva distribuzione, sminuzzamento della carne e della frutta;

b) la fornitura per tutti i giorni dell'anno previsti per la mensa scolastica dei pasti richiesti;

In particolare la composizione dei pasti dovrà corrispondere esattamente per qualità, quantità e contenuto calorico (Kcal) a quanto prescritto dalla tabella dietetica predisposta dalla dottoressa Cristina Cicero, iscritta all'ordine nazionale dei biologi e vidimata dal dottor Mariano Dibenedetto, Dirigente medico U.O.T. del Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASP di Ragusa – Ufficio di Medicina Scolastica di Comiso, salvo più precise indicazioni che potranno essere impartite dalla stazione appaltante di volta in volta. A tal fine l'Ufficio Assistenza Scolastica si riserva la facoltà di modificare il menù di cui alla tabella sopra citata secondo le esigenze degli alunni, ovvero in relazione a progetti educativi specifici delle scuole e/o imprevisi in atto non prevedibili, con altro menù avente uguali caratteristiche qualitative, quantitative nutrizionali, caloriche e di costo;

c) le fasi pre e post pasto di pulizia e riordino e sanificazione dei locali mensa (la pulizia comprende l'acquisto e l'uso dei materiali necessari, attrezzi, detersivi ecc. a carico della ditta aggiudicataria);

d) consegna giornaliera dei tagliandi dei singoli pasti consumati;

Tutte le operazioni sopra descritte dovranno essere effettuate con personale dipendente dalla ditta aggiudicataria;

e) qualsiasi altro onere generale e particolare indicato nel seguente capitolato che si intendono accettati dalla ditta aggiudicataria in base a calcoli di sua convenienza e a tutto suo rischio;

ART. 5 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia e dal personale docente e non (di ausilio agli alunni) presenti e in servizio durante il consumo dei pasti;

ART. 6 INIZIO DEL SERVIZIO

L'impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti, per le varie utenze, non dà diritto all'impresa aggiudicataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A. C. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; Altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria.

ART. 8 ORARIO DI SERVIZIO

Compatibilmente con le attività didattiche l'orario del pasto è previsto alle ore 11,50.

MENU'

ART. 9 – STRUTTURA DEL MENU'

Il menù è composto da primo –secondo con contorno—pane—frutta, per, composizione, grammatura, qualità organolettiche e nutrizionali come da tabella dietetica predisposta dalla dottoressa Cristina Cicero, iscritta all'ordine nazionale dei biologi ed approvate dal dottor Mariano Dibenedetto, Dirigente medico U.O.T. del Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASP di Ragusa – Ufficio di Medicina Scolastica di Comiso, **tabella allegata e parte integrante del presente capitolato.**

ART. 10 – QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature indicate dalla tabella dietetica allegata al presente. Nella richiamata tabella sono riportati, per singola giornata (dal lunedì al venerdì), la composizione qualitativa del menù, i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, nonché il relativo contenuto calorico. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù. La grammatura indica i pesi sia per gli alimenti da consumare a freddo, sia per gli alimenti da consumare cotti.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 11 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire, nel corso delle lavorazioni, l'insorgere di contaminazioni delle pietanze. E'obbligo del personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche.

Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- a) lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- b) indossare camice abbottonato e copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, entrambi puliti, dello stesso colore bianco o comunque chiaro L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e manipolazione dei pasti pronti, compresi i cuochi;
- c) apparecchiare la tavola;
- d) la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere; Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi delle due tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- e) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

f) il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 12– VESTIARIO

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. I dipendenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

ART. 13 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Regolamento di esecuzione n.327 del 26/03/80, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed espressamente dal presente capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 155/97). I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92 n. 68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche.

Con l'entrata in vigore del Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004 i riferimenti di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono. Per le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e s.m.i..

DERRATE ALIMENTARI

ART. 14 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Tutti gli alimenti utilizzati debbono essere prodotti e confezionati in Italia con indicazione della provenienza e/o tracciabilità della filiera;

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'Impresa aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori locali selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Inoltre l'impresa aggiudicataria si assicurerà che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimici e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea. E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

ART. 15 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 16 –CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa aggiudicataria, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito. L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;

- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, ecc.;
 - d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
 - e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
 - f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data di scadenza indicata negli stessi;
- In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, il committente richiederà l'immediata sostituzione e l'impresa provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire l'espletamento del servizio.

PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 17 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti debbono essere confezionati in porzioni singole, preparati nello stesso giorno e trasportati in appositi recipienti termici a tenuta ermetica, a salvaguardia dell'igiene, e che assicurino la consumazione calda senza ulteriore e sussidiario impiego di forni o stufe.

L'appaltatore è tenuto ad applicare tutte le precauzioni e gli accorgimenti atti ad assicurare l'assoluta igienicità dei pasti, la cui preparazione e confezione deve essere eseguita a regola d'arte e con i generi nella prescritta quantità, di prima scelta e di ottima qualità. L'Amministrazione Comunale, con l'ausilio degli insegnanti coordinatori dei plessi, si riserva il diritto di giudicare, con le forme e le modalità da essa ritenute opportune, la qualità e l'ordine dei pasti così come indicati nelle tabelle dietetiche.

All'uopo potrà essere istituita una Commissione Mensa che avrà i compiti attribuitole dalle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica" approvate dalla Regione Siciliana, Assessorato alla Sanità.

Le vettovaglie, di tipo monouso, resistenti al calore, igienicamente adatte all'uso e rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere fornite a spese della ditta. Esse comprendono almeno: 2 piatti, 1 contenitore per contorno, 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 bicchiere di carta ed 1 tovagliolo per ogni singolo pasto.

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- b) gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c) le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- d) è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- e) gli alimenti vanno riposti, opportunamente protetti e conservati, in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità, essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni, - le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- f) nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- g) i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- h) i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- i) per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o formaggio Grana Padano che verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale;
- l) per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni;

m) la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex;

QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 18 – STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi. Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità. Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema. Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'impresa ha l'obbligo di:

a) osservare le disposizioni previste dal Decreto Legge 155 del 26/5/97 sull'attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP.

A garanzia dell'igiene l'appaltatore dovrà essere in possesso della prescritta autorizzazione sanitaria sia per quanto afferisce al personale dipendente dall'appaltatore che al mezzo di trasporto per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici. La prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dalla competente ASP, dovrà essere posseduta dalla ditta all'atto della partecipazione alla gara d'appalto e dovrà essere allegata alla documentazione richiesta.

GESTIONE DEL PERSONALE

ART. 19 – PERSONALE

Ogni operazione inerente l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione Scolastica, dell'Amministrazione Comunale e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

ART. 20- ORGANICO

L'organico deve essere quello che l'Impresa indicherà nell'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di 1 addetto ogni 20/25 bambini. Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. tramite elenco nominativo con frequenza trimestrale a mezzo lettera. L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

ART. 21 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

In caso di assenza del personale, l'I.A. deve provvedere entro il giorno al reintegro del personale mancante.

ART. 22– DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa. In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia etc.), l' Impresa deve provvedere alla sua sostituzione. La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica.

ART. 23 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti (Regolamento CE n. 852/2004). A tal fine l'Impresa deve essere in possesso di un piano di sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L.81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 24 – ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tutti gli addetti alle varie mansioni devono essere in possesso degli attestati relativi ai corsi di formazione in materia sanitaria dettati dal Regolamento CE N°852/2004, dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge 13 Regionale 19 maggio 2005 e dal Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità GURS n. 11 del 9 marzo 2007. Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs. 81/08 aggiornato a data odierna;

ART. 25 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell' A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 26 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

RESPONSABILITA'

ART. 27 – CAUZIONE

La cauzione è fissata nella misura del 2% dell'importo netto globale dell'appalto (salvo riduzioni previste per legge). La cauzione dovrà essere versata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale

risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esercizio del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 28 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio.

ART. 29 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 30 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, e delle attrezzature di sua proprietà, per garantire le prestazioni contrattuali.

ART. 31 – RIFIUTI

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori. L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 32 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'ASP, l'Ufficio Istruzione Comunale e la Commissione Mensa.

ART. 33 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio e/o i locali di cottura, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali.

ART. 34 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

a) un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;

b) un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. I membri della Commissione Mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

ART. 35 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi contenitori e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto. I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare.

ART. 36 CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 37 PENALI

L'A.C. a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu;

€ 100,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

€ 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa).

PAGAMENTI

ART. 38 – FATTURE

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'Impresa nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali mensa, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, su presentazione di regolare fattura mensile, corredata dalle presenze mensili, distinte per singolo plesso. La liquidazione verrà effettuata a mezzo di bonifico bancario, entro 60 giorni dalla data del suo ricevimento.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 39 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) cessione dell'attività ad altri;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) casi di grave intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dall'A.C.;
- h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del

contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 40 – DATI SENSIBILI

L'I.A. s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.;

NORME PARTICOLARI

ART. 41 – RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

ART. 42 – CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'A.C. e l'Impresa saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

RT. 43 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto di appalto, ivi comprese quelle di registrazione e i diritti di segreteria, sono a totale carico dell'Impresa.

ART. 44– E' fatto divieto assoluto sub-appaltare o cedere in tutto o in parte il servizio;

ART. 45 – L'appalto sarà effettuato mediante procedura negoziata art. 36 comma 2 lett.b) del dlgs 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del dlgs n. 50/2016;

ART. 46 - La ditta si impegna ad osservare ed accettare tutto ciò che è contenuto nel presente capitolato speciale. L'Ente si riserva il diritto di verificare che la ditta osservi tutte le condizioni prescritte nel presente capitolato, nonché tutte le norme e disposizioni igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi in materia.

ART. 47 – Nel caso in cui si verificassero disservizi denunciati anche telefonicamente dall'Ufficio, la ditta appaltatrice è tenuta a risolvere il problema immediatamente, fermo restando che l'Ufficio provvederà a formulare le dovute contestazioni. In caso di ripetute contestazioni conseguenti ai disservizi dell'erogazione del servizio, l'Ente appaltante, dopo aver formalmente diffidato la ditta appaltatrice, si riserva la facoltà di procedere alla rescissione del contratto. In caso di sciopero del personale della ditta o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la ditta dovrà darne tempestiva comunicazione. Nel caso in cui, effettuata la contabilizzazione, non risultasse il numero dei pasti richiesti, la ditta dovrà provvedere tempestivamente ad acquistare in loco dei pasti adeguati in alternativa ai pasti mancanti.

Acate, _____

Il Dirigente Settore Socio-Demografico